

SECONDI PIATTI

## Draniki (frittelle) di patate ripieni

---

LUOGO: **Europa / Bielorussia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Se c'è una cosa a cui non si può mai dire di no, queste sono le frittelle! Quella che vi presentiamo qui sono le **draniki, frittelle di patate ripieni**, e già dal nome con la descrizione si può intuire quanto siano golosi questi bocconcini. La ricetta è alla fine semplice e diremmo anche abbastanza furba in quanto è possibile utilizzare anche salumi e formaggi che devono essere consumati come ripieno. Questa ricetta è super consigliata, e vedrete che le vostre frittelle andranno a ruba, per questo fatene tante!

Se amate i fritti sfiziosi, perché non provate a realizzare anche la ricetta dei [fiori di zucca fritti](#): buonissimi!

## INGREDIENTI

PATATE 12

LARDO DI MAIALE salato - 100 gr

FARINA 2 cucchiaini da tavola

OLIO VEGETALE

UOVA 2

PEPE NERO

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Sminuzzate le patate crude, bollitele e schiacciatele, aggiungete la farina, il sale, il pepe, le uova e miscelate.

Date forma al composto di frittelle. Mettete le frittelle in una padella scaldata, mettete il ripieno su ciascuna frittella e ricopritelo con dell'altro composto di patate.

Friggete le frittelle su entrambi i lati fino a doratura. Mettete in forno fino a cottura ultimata.

Ripieno di funghi:

30g di funghi essiccati, 1 cucchiaino di lardo, 2 cipolle, ¼ di brodo di funghi, sale

Prendete i funghi essiccati, lavateli ed immergeteli in acqua fredda per 3-4 ore. Lavate i funghi lasciati in ammollo nuovamente e bolliteli nell'acqua nella quale sono stati lasciati immersi per 1-1 ½ ore.

Separate i funghi dal liquido di cottura, lavateli e sminuzzateli finemente. Aggiungete le cipolle fritte, il brodo di funghi ed miscelate.

Ripieno di carne:

400g di maiale, 2 cipolle, 1 cucchiaino di burro, cipolle dorate nel burro, sale, pepe

Miscelate tutti gli ingredienti

Ripieno di pesce:

300g di filetto di pesce, 2 cipolle, 1 uovo, 2 cucchiaini di burro, pepe, sale

Passate il filetto di pesce in un tritatutto e soffriggete il composto ottenuto. Saltate le cipolle sminuzzate. Miscelate gli ingredienti, aggiungete le uova sminuzzate, pepe e sale.

Ripieno di uova: 4 uova, 1 cipolla, 1 cucchiaio di burro, sale Bollite le uova, rimuovete i gusci e sminuzzateli finemente. Miscelate le uova con le cipolle fritte e aggiungete il sale.

## CONSIGLIO

**Posso preparare le crocchette in anticipo?**

Io ti consiglio, come per ogni fritto, di farlo al momento, ma per l'impasto potresti provvedere anche prima.

**Posso cuocere al forno?**

Certo, metti le crocchette già ripiene su una leccarda con carta forno.